OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych w tym:
- artykułów ogólnospożywczych,
- warzyw i owoców,
- mięsa i drobiu,
- pieczywa,
- ryb,
- mrożonek,
- ziemniaków

do stołówki w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Luzinie, ul. Szkolna 13.

2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, gdzie część (zadanie) stanowi:

Część 1. Dostawa produktów spożywczych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz specyfikacją asortymentowo-ilościowo-wartościową dla grupy asortymentowej **ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE**
Część 2. Dostawa produktów spożywczych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz specyfikacją asortymentowo-ilościowo-wartościową dla grupy asortymentowej **WARZYWA I OWOCE;**
Część 3. Dostawa produktów spożywczych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz specyfikacją asortymentowo-ilościowo-wartościową dla grupy asortymentowej **MIĘSO I DRÓB;**
Część 4. Dostawa produktów spożywczych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz specyfikacją asortymentowo-ilościowo-wartościową dla grupy asortymentowej **PIECZYWO;**
Część 5. Dostawa produktów spożywczych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz specyfikacją asortymentowo-ilościowo-wartościową dla grupy asortymentowej **RYBY;**
Część 6. Dostawa produktów spożywczych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz specyfikacją asortymentowo-ilościowo-wartościową dla grupy asortymentowej **MROŻONKI;**
Część 7. Dostawa produktów spożywczych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz specyfikacją asortymentowo-ilościowo-wartościową dla grupy asortymentowej **ZIEMNIAKI.**

3. Wykonawca będzie dostarczał środki spożywcze - pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.

4. Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Nasiona powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

5. Artykuły piekarnicze powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki. Dostawca pieczywa powinien dostarczyć specyfikację z wykazem składników i alergenów w produktach oraz z zawartą informacją o dacie trwałości produktów nieopakowanych od momentu dostawy (może być jednorazowo).

6. Warzywa i owoce powinny być:
a) Wygląd: świeże (**bez śladów gnicia i pleśni**), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, czyste, nieuszkodzone;
b) Barwa: Typowa dla odmiany;
c) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
d) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
e) Opakowanie: towar powinien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych, wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nieuszkodzonych, niezamoczonych i czystych, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

7. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

8. Mięso, drób, ryby powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych, wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nieuszkodzonych, niezamoczonych i czystych, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

9. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych Zamawiającemu do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Luzinie własnym transportem na własny koszt i ryzyko wraz z rozładunkiem do magazynu **(pierwsze piętro)** przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020 r. Poz. 2021 z późn. zm.) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego w zakresie przedmiotu zamówienia. Towar musi być świeży i dostarczony do magazynu **najpóźniej do 7.30 rano**. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych. Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

10. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

11. Dostawa środków spożywczych wykonywana będzie środkami transportu Wykonawcy dopuszczonymi do przewozu żywności.

12. Oferowane produkty muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności. Każdy produkt musi być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z wymogami systemu HACCP.

13. Wszystkie artykuły spożywcze, za wyjątkiem mięsa i pieczywa w dniu dostawy muszą posiadać jeszcze co najmniej 7-dniowy termin przydatności do spożycia/datę minimalnej trwałości.

14. Wszystkie opakowane surowce i składniki powinny być oznakowane informacją o wartości odżywczej w 100g/100ml surowca/składnika z uwzględnieniem:
- wartości energetycznej w kJ i kcal,
- zawartości tłuszczu w g, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych w g,
- zawartości węglowodanów w g, w tym cukrów w g,
- zawartości białka w g,
- zawartości soli w g.

15. Wszystkie dostarczane surowce i składniki muszą posiadać wykaz składników wraz z wykazem zawartych w nich składników alergennych.

16. Surowce i składniki nietrwałe mikrobiologicznie chłodzone powinny być dostarczone do placówki w temp. do +4°C, natomiast surowce i składniki nietrwałe mikrobiologicznie mrożone powinny być dostarczone do placówki w temperaturze nie wyższej niż -18°C.

17. W przypadku uwzględnienia reklamacji dot. jakości dostarczonych surowców/składników złożonej przez przedstawiciela placówki (po dokonaniu przyjęcia tych surowców/składników do zakładu), nie będą one zwracane do dostawcy lecz niszczone w placówce lub przekazane do utylizacji. W takim przypadku kosztami zniszczenia zakwestionowanych surowców lub składników zostanie obciążony dostawca.

18. Zamawiający wymaga, aby środki spożywcze przeznaczone do bezpośredniego spożycia były transportowane oddzielnie od środków spożywczych wymagających dalszej obróbki technologicznej.

19. Zakres przedmiotowy: określony w specyfikacjach asortymentowo-ilościowo-wartościowych.

Zapoznałam/em się z opisem przedmiotu zamówienia i akceptuję jego wymagania.

……
podpis